



Il progetto finanziato dall'UE e dalla Regione Marche sviluppa una stazione multifunzione per cucina e bevande gestita da un sistema smart che ottimizza i consumi.

## Simonelli Group guida il progetto IT SSHOCKS: la cucina del futuro è intelligente, sostenibile ed efficiente

*Mauro Parrini, Chief Operating Officer Simonelli: "Il nostro obiettivo è rendere la sostenibilità invisibile all'utilizzatore: il sistema si gestisce in autonomia. La tecnologia lavora per garantire efficienza e minore impatto ambientale".*

### L'azienda

Simonelli Group è uno dei principali player globali nel settore delle macchine professionali per il caffè, con circa 190 dipendenti e un fatturato superiore a 120 milioni di euro. L'azienda è attiva in oltre 130 Paesi ed esporta più del 95% della propria produzione, supportata da una rete internazionale di 8 filiali, partner commerciali e Experience Lab.

Il portafoglio di Simonelli Group comprende tre brand in grado di coprire diversi segmenti di mercato: Nuova Simonelli è dedicato al segmento mainstream, progettato per chi cerca affidabilità, semplicità d'uso e qualità costante in tazza. Victoria Arduino rappresenta invece il segmento specialty & luxury, con macchine caratterizzate da design iconico, alte prestazioni estrattive e forte identità di marca. 3TEMP amplia l'offerta nel mondo del brewing, portando una cultura orientata alla qualità, alla sperimentazione e a nuovi rituali di consumo.

Una struttura internazionale solida e una visione orientata all'innovazione, coffee education e sostenibilità rendono Simonelli Group un punto di riferimento globale per i professionisti del caffè.

### Un ecosistema integrato per la cucina del futuro

Il progetto di ricerca IT SSHOCKS nasce con l'obiettivo di sviluppare un sistema smart ecosostenibile ad altissima efficienza energetica destinato agli ambienti professionali e domestici. L'iniziativa, sostenuta da un finanziamento europeo di oltre 1,29 milioni di euro su un investimento complessivo di 2,27 milioni, vede la collaborazione tra le aziende Simonelli Group, Elica, Mac e Delta, con il supporto scientifico dell'Università Politecnica delle Marche e dell'Università di Camerino. Al centro del progetto c'è la realizzazione di due stazioni innovative e complementari: una dedicata alla preparazione dei cibi, che integra piano cottura, forno e cappa in un unico sistema, e una dedicata alle bevande, capace di gestire sia preparazioni calde sia fredde. Per Simonelli Group il concetto



evolve oltre la tradizionale macchina da caffè, trasformandosi in una vera e propria stazione beverage in grado di preparare espresso, cappuccino, caffè filtro e bevande fredde. L'intero sistema è stato progettato per ridurre l'impatto ambientale, valorizzare l'uso di materiali riciclati e introdurre nuove caratteristiche funzionali, tra cui componenti alleggeriti e superfici con proprietà antibatteriche. Il risultato è una piattaforma tecnologica che interpreta in modo concreto la cucina sostenibile del futuro.

Dopo circa due anni di ricerca e sviluppo, il progetto è giunto alla fase finale: il dimostratore integrato è stato completato a maggio 2026 ed è ora sottoposto agli ultimi test per validare il funzionamento complessivo del sistema e delle sue logiche avanzate di gestione energetica.

### **La stazione multifunzione IT SSHOCKS**

L'elemento distintivo del progetto è un controllore intelligente centralizzato, definito dagli sviluppatori come un vero e proprio "orchestratore energetico". Tutte le componenti della stazione cucina e della stazione bevande sono collegate a questo sistema che raccoglie dati, monitora i consumi e governa in tempo reale l'utilizzo dell'energia. Attraverso algoritmi avanzati di energy management, il controllore assegna priorità ai diversi carichi elettrici, coordinando i processi di riscaldamento e raffreddamento e prevenendo sovraccarichi o picchi di assorbimento. La logica di funzionamento è pensata per integrarsi con le abitazioni del futuro, caratterizzate dalla presenza di fonti energetiche rinnovabili come il fotovoltaico domestico. Il sistema può quindi adattare il proprio comportamento alla disponibilità energetica istantanea, sfruttando al meglio l'energia prodotta e ottimizzando i consumi. Pur essendo tecnologicamente avanzato, il progetto punta alla massima semplicità d'uso: l'intelligenza opera "in maniera invisibile" e non richiede competenze tecniche da parte dell'utente. Eventuali funzioni di monitoraggio o personalizzazione sono disponibili tramite app, ma l'architettura nasce per lavorare in modo autonomo e trasparente.

### **Vantaggi in termini di sostenibilità ed efficienza**

Il sistema IT SSHOCKS punta a generare benefici concreti sia per l'ambiente sia per gli utenti finali. Sul fronte della sostenibilità, il progetto si propone di ridurre il carbon footprint attraverso un approccio che coinvolge materiali riciclati, processi produttivi e consumi energetici. L'utilizzo di materiali di seconda vita derivati da scarti industriali, combinato con la progettazione di componenti più leggeri e dotati di proprietà antibatteriche, contribuisce a diminuire l'impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. La riduzione del peso, inoltre, favorisce una logistica più efficiente, aspetto particolarmente rilevante per un'azienda che esporta in oltre 130 Paesi. Sul piano energetico, l'integrazione di tecnologie a induzione e la gestione intelligente dei carichi consentono di ottimizzare l'impiego dell'energia disponibile, limitando picchi di assorbimento di energia e consumi superflui. L'obiettivo fissato dai partner prevede un miglioramento della carbon footprint compreso tra il 10% e il 15% per la stazione beverage, senza compromettere prestazioni e comfort. Per il consumatore il vantaggio principale è poter utilizzare prodotti evoluti, sostenibili e meno



Ancona, 25 giugno 2026



energivori senza modificare le proprie abitudini quotidiane, beneficiando automaticamente di una maggiore efficienza e di costi energetici più contenuti.